

Un plato de fideos Changle gangmian alivia la nostalgia a miles de kilómetros de distancia

Noticias 24hs | 14-12-2025 | 13:14



PEKÍN (Editado por Li Xueqing, Xinhua Silk Road, lixueqing@xinhua.org).- La 3.ª Conferencia de Talentos Chinos de Ultramar para el Desarrollo se celebró en Fuzhou, capital de la provincia de Fujian, sureste de China, del 1 al 3 de diciembre. Chinos de ultramar de origen fujian de 39 países y regiones se reunieron junto al río Minjiang.

Como ciudad natal de muchos chinos de ultramar, el distrito de Changle en Fuzhou cuenta con más de 700.000 compatriotas en el extranjero. Hay un sencillo plato de fideos llamado fideos Changle gangmian que une las costumbres populares del Festival del Bote del Dragón, la calidez de una madre y la nostalgia de un viajero. Estos gruesos y esponjosos fideos hechos a mano no solo representan el sabor local, sino también un símbolo cultural que transmite la memoria compartida del pueblo Changle, lo que los convierte en un vínculo único entre Changle y sus nómadas de todo el mundo.

Según las costumbres populares de Changle, el gangmian y el zongzi (bola de masa de arroz glutinoso) son alimentos esenciales para el Festival del Bote del Dragón. Los lugareños dicen que el zongzi tiene forma de "cuernos de dragón", y los fideos gangmian se simbolizan como "bigotes de dragón". Comer ambos durante el festival implica "el dragón en el corazón", expresando los buenos deseos de la gente de alejar males y desastres, y buscar la buena salud.

La forma tradicional de preparar los fideos gangmian es una habilidad que requiere fuerza y artesanía. Desde amasar, extender y cortar la harina, cada paso pone a prueba la experiencia y la paciencia del chef. Los fideos enrollados a mano son masticables, suaves y no se ablandan ni siquiera tras una larga cocción, lo que representa el espíritu perseverante y combativo del pueblo Changle.

La base de la sopa es el alma de un plato de auténticos fideos gangmian de Changle. La sopa se elabora con costillas e intestinos gruesos de cerdo para realzar su aroma, y se hierve con cangrejo, camarones secos, pescado seco, almejas y otros mariscos. La mezcla de ingredientes le da a la sopa una textura fresca, rica y compleja, combinando sabores tanto de la montaña como del mar. Esto refleja las características del pueblo Changle: una mente abierta, inclusiva y audaz a la aventura y al esfuerzo.

Hoy en día, aunque los fideos gangmian innovan a la vez que heredan, dando lugar a diversas formas de disfrutarlos, la artesanía tradicional y el valor emocional que los sustentan se han mantenido inalterados. Para los habitantes de Changle que han emigrado para ganarse la vida, el gangmian ha trascendido la simple comida y se ha convertido en sinónimo de nostalgia.

Autor: Redacción